

МБОУ СШ №21 г.Волгодонска
Протокол №3

заседания общешкольной комиссии по контролю за организацией питания обучающихся

Дата заседания: 27.01.2026 г.

Время проведения: 08.40

Комиссия в составе:

Председатель: Н.В. Иванцова, зам.директора по УВР

Члены комиссии: Л.А.Поспехова, шеф-повар, Коробейникова К.А., Якубенок А.А., Ю.В. Демьяненко О.А., Усманова Н.Ю. – родители обучающихся

Повестка дня:

1.Осуществление контроля за работой школьной столовой и организацией горячего питания в январе 2026 года.

Слушали:

1.Председателя комиссии Н.В. Иванцову с информацией о проведении родительского контроля за организацией питания обучающихся в январе 2026 года. Цель проведения общественного контроля - выявление нарушений при организации питания в МБОУ СШ №21 г. Волгодонска.

На момент проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями;
- питание учеников младших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиН
- вывешено ежедневное меню в удобном для ознакомления месте

По результатам родительского контроля решили:

1. Школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.
2. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.
3. Запланировать проведение следующего общественного контроля питания на февраль 2026 года.

Голосовали: 6

Председатель комиссии

Иванцова Н.В.

Члены комиссии:

Поспехова Л.А.

Коробейникова К.А.

Демьяненко О.А.

Якубенок А.А.

Усманова Н.Ю.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 27.01.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Коробейникова К.А.,
Демьяненко С.А., Урманова Л.Н., Якубенко А.А.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	да
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Кухарка - Кербедикова К. А.
 Повар - Кеманова Н. Ю.
 Старший воспитатель О. А.
 Директор Д. А.